

## Liquid compositions for coat

**Publication number:** NL1004792C

**Publication date:** 1998-06-17

**Inventor:** KOELLMANN CLEMENS JOHANNES WIL (NL);  
KEMPENERS JOZEF GERARDUS MARIA (NL)

**Applicant:** CAMPINA MELKUNIE B V DIVISIE K (NL)

**Classification:**

- **international:** A23C19/16; A23C19/00; (IPC1-7): A23C19/16

- **European:** A23C19/16B

**Application number:** NL19961004792 19961216

**Priority number(s):** NL19961004792 19961216

[Report a data error here](#)

### Abstract of NL1004792C

Coatings for cheeses consisting of a liquid coating composition containing a filler which is applied to the exterior surface of the cheese. Preferably the filler is preferably selected from alkali(ne earth) carbonates, silicates, salts or mixtures of these, especially talc, chalk (CaCO<sub>3</sub>), diatomaceous earth or a zeolite. The filler is used in an amount of not greater than 2.5 pts.s wt. per 1 pts. wt. of the coating-forming agent on a solids basis, especially where the amount of filler in the cheese coating composition is 15-75 (30-60) pts.s wt. on a dry solids basis.

---

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide



Bureau voor de  
Industriële Eigendom  
Nederland

(11) 1004792

(12) C OCTROOI<sup>20</sup>

(21) Aanvage om octrooi: 1004792

(22) Ingediend: 16.12.96

(51) Int.Cl.<sup>6</sup>  
A23C19/16

(41) Ingeschreven:  
17.06.98

(73) Octrooihouder(s):  
Campina Melkunie B.V. - Divisie Kaas te Asten.

(47) Dagtekening:  
17.06.98

(72) Uitvinder(s):  
Clemens Johannes Willibrordus Köllmann te  
Veghel  
Jozef Gerardus Maria Kempeners te Venlo

(45) Uitgegeven:  
03.08.98 I.E. 98/08

(74) Gemachtigde:  
Drs. F. Barendregt c.s. te 2280 GE Rijswijk.

(54) Kaasdekmiddel.

(57) Kaasdekmiddel dat een vloeibaar dekmiddel en een vulstof omvat, bestemd om op de buitenzijde van een kaas te worden aangebracht. Een werkwijze voor het daarmee bekleden van kaas en aldus beklede kazen. Bij voorkeur wordt als vulstof kalk, talk, diatomeeënaarde of een zeoliet gebruikt in een hoeveelheid van maximaal 2,5 gewichtsdelen vulstof per gewichtsdeel van een deklaagvormende stof in het kaasdekmiddel op drage stof basis.

NL C 1004792

De inhoud van dit octrooi komt overeen met de oorspronkelijk ingediende beschrijving met conclusie(s) en eventuele tekeningen.

Korte aanduiding: Kaasdekmiddel

De onderhavige uitvinding heeft betrekking op een kaasdekmiddel tenminste omvattende een vloeibaar dekmiddel, bestemd om op de buitenzijde van een kaas te worden aangebracht.

Kaasdekmiddelen worden algemeen gebruikt voor het bekleden  
5 van kazen teneinde deze te beschermen tijdens rijpen en opslag, tegen uitdrogen, schimmelgroei, wit beslag, open korst en mechanische beschadigingen. De kazen worden tijdens rijpen en opslag doorgaans tweemaal per week van een deklaag voorzien, welke frequentie in de tijd afneemt. In het geval van  
10 bijvoorbeeld Goudse kazen wordt vanaf het jong-beleggen stadium nog maar eenmaal per week een deklaag aangebracht en vanaf het extra-beleggen stadium ongeveer eenmaal per maand.

Kaasdekmiddelen worden veelal in een vloeibare toestand door strijken, smeren, spuiten, borstelen of dompelen op kazen  
15 aangebracht. Dit aanbrengen wordt meestal een aantal malen herhaald onder tussentijds drogen teneinde een voldoende laagdikte ervan met de beoogde eigenschappen op de kaas te verkrijgen. Meestal is een kaasdekmiddel een waterige oplossing van een deklaagvormende stof, welk dekmiddel door drogen een  
20 deklaag kan vormen.

Tegenwoordig worden zowel biodegradeerbare dekmiddelen als synthetische dekmiddelen toegepast. Voorbeelden van biodegradeerbare dekmiddelen zijn dekmiddelen op caseïne-basis, al dan niet gemodificeerde gluten, alginaten en cellulosen.  
25 Voorbeelden van een synthetisch dekmiddel zijn een dekmiddel op polyvinylacetaat-basis (PVA) of polyethyleen-basis. PVA, caseïne, gluten etc. worden in deze beschrijving deklaagvormende stoffen genoemd.

De soorten kazen die van een kaasdekmiddel worden voorzien  
30 zijn niet bijzonder beperkt, doch de meest gangbare kaassoorten zijn de harde- en halfharde kazen. Voorbeelden van dergelijke kaassoorten zijn Goudse, Maasdammerkaas, Edammer, Cheddar, en Zwitserse kazen met oppervlakterijping, zoals Emmenthaler, Tilsiter en Gruyere.

35 Het aanbrengen van een kaasdekmiddel op een kaas wordt

in de praktijk het plastificeren van kazen genoemd.

Tegenwoordig worden voor platcylindrische- en blokvormige kaassoorten inrichtingen gebruikt voor het in lijn automatisch daarop aanbrengen van een dekmiddel. Veelal worden rondraaiende

5 met het dekmiddel bevochtigde borstels of sponzen gebruikt. Hierbij treedt het probleem op dat de kazen dikwijls onvoldoende en/of op ongelijkmatige wijze met het dekmiddel worden bekleed.

Bij het machinaal van een dekmiddel voorzien van platcylindrische kaassoorten wordt meestal eerst de ene zijde 10 van een dekmiddel voorzien en pas na drogen en keren de andere zijde. Tussentijds drogen is derhalve noodzakelijk alvorens de volgende behandeling kan worden uitgevoerd. Als gevolg van het machinaal aanbrengen van het dekmiddel is de laagdikte daarvan op de kaas veelal zeer ongelijkmatig. Hierdoor kan de 15 benodigde droogtijd zeer varieren alsmede de kwaliteit van de gevormde deklaag. In de praktijk is met de bekende dekmiddelen ongeveer twee dagen voldoende om de kaas te kunnen keren en de volgende behandeling uit te voeren. Een veel voorkomend probleem hierbij is dat de kazen toch gaan plakken aan de planken 20 waarop deze worden opgeslagen.

Na een eerste opslagperiode, "de fabrieksopslag", worden de kazen in de praktijk naar een ander pakhuis getransporteerd. Omdat voor het drogen van het dekmiddel lange tijd benodigd 25 is, is de dekmiddellaag op dat moment dikwijls nog zodanig zacht, dat deze gevoelig is voor beschadiging tijdens transport. Wanneer de kazen op elkaar of tegen elkaar gestapeld worden ontstaan zeer dikwijls de zogenaamde "zoenplekken", als gevolg van het aan elkaar plakken van de kazen.

Bolvormige kaassoorten worden met behulp van een 30 langwerpige rondraaiende trommel met borstels van een dekmiddel voorzien.

Kaasdekmiddelen zijn meestal een dispersie van een polymeer in water. Na het bekleden van kaas daarmee verdampft het water en blijft een doorzichtige film van polymeerdeeltjes 35 op de kaas achter. Een dergelijke film is in zekere mate doorlatend voor vocht en gassen, die tijdens rijpen van de kaas kunnen ontstaan.

De viscositeit van het kaasdekmiddel moet zodanig zijn, dat het dekmiddel in een voldoende dikke laag op de kaas kan worden aangebracht. De viscositeit van een kaasdekmiddel tijdens aanbrengen op een kaas is van vele factoren afhankelijk. Van-  
5 zelfsprekend is deze afhankelijk van het droge stof gehalte van het dekmiddel, doch ook van de temperatuur, en of er al dan niet geroerd wordt etc. Het droge stof gehalte van tegenwoordig gebruikte kaasdekmiddelen bedraagt ongeveer 40%. Kaasdekmiddelen die met hogere vaste stof gehalten kunnen worden  
10 toegepast zijn kostbare produkten.

Daar kaasdekmiddelen uit een oplossing op de kazen worden aangebracht, welke vervolgens worden gedroogd, bestaat er een behoefte om een zo groot mogelijke hoeveelheid van de deklaag vormende stof in een keer te kunnen aanbrengen, zodat in een  
15 keer een sluitende deklaag kan worden gevormd en bovendien de droogtijd kan worden verkort. Bij de bekende kaasdekmiddelen is de hoeveelheid in een keer aan te brengen materiaal beperkt, welke afhankelijk is van het droge stof gehalte van het vloeibare dekmiddel.

20 Wanneer het droge stof gehalte van een dekmiddel wordt verhoogd om een grotere hoeveelheid van een deklaagvormende stof te kunnen aanbrengen, neemt de viscositeit van het vloeibare materiaal echter zodanig toe dat dit onverwerkbaar wordt. Er bestaat derhalve een vraag naar kaasdekmiddelen met hogere droge  
25 stof gehalten, die op de gangbare wijze kunnen worden verwerkt en vergelijkbare of betere deklaageigenschappen bezitten.

De onderhavige uitvinding beoogt in bovengenoemde behoefte te voorzien en verschaft daartoe een kaasdekmiddel dat tenminste een vloeibaar dekmiddel omvat, en bestemd is om op de buitenzijde  
30 van een kaas te worden aangebracht, welk kaasdekmiddel wordt gekenmerkt, doordat dit een vulstof omvat.

Verrassenderwijs is gebleken dat de aanwezigheid van een vulstof de viscositeit van het vloeibare kaasdekmiddel aanzienlijk verlaagt. Aldus kan meer PVA, caseine of andere  
35 deklaagvormende stof in het kaasdekmiddel worden opgenomen.

Indien meer deklaagvormende stof niet nodig is kan eveneens een verdikkingsmiddel, zoals CMC, alginaten, xanthaan,

(gemodificeerd) zetmeel etc. worden toegevoegd om de viscositeit in het voor aanbrengen op kaas geschikte gebied in te stellen.

De aanwezigheid van een vulstof verhoogt het droge stof gehalte van het vloeibare kaasdekmiddel, met als gevolg dat 5 de droogtijd wordt verkort. Gebleken is dat de aanwezigheid van vulstoffen de eigenschappen van de uiteindelijke deklaag op de kaas in hoofdzaak niet beïnvloeden. Het bleek dat zogenaamde "zoenplekken" niet meer optraden en er tijdens 10 transport geen beschadiging meer optrad. Ook kan met minder aanbrengingen van het dekmiddel worden volstaan.

Bovendien kan het gehalte aan verduurzamingsmiddel, meestal natamycine, door de aanwezigheid van de vulstof aanzienlijk worden verlaagd, en in sommige gevallen zelfs geheel worden weggelaten.

15 Het gebruik van een dekmiddel volgens de uitvinding verlaagt de frequentie waarmee de kazen van een dekmiddel dienen te worden voorzien, zoals in de inleiding is beschreven. In het geval van een dekmiddel volgens de uitvinding kan de frequentie van aanbrengen, in de stand van de techniek ongeveer 20 tweemaal per week, met tot wel meer dan 30% worden verlaagd.

Het voorzien van een kaas van een dekmiddel wordt aldus met het dekmiddel volgens de uitvinding economisch zeer veel aantrekkelijker.

25 De voor de uitvinding geschikte vulstoffen zijn niet bijzonder beperkt en kunnen overeenkomstig de betreffende eisen van de te vormen deklaag worden gekozen. Het heeft de voorkeur wanneer de vulstof een inerte vulstof is, gekozen uit de groep van alkali- en aardalkalimetaal carbonaten, -silicaten, -zouten, of een mengsel van een of meer van de voorgaande stoffen.

30 Afgezien van de anorganische vulstoffen zijn ook organische vulstoffen bekend, die voor het doel van de onderhavige uitvinding geschikt zijn. Voorbeelden zijn cellulosematerialen, zoals houtzaagsel, papierpulp, vezelmaterialen zoals katoen en dergelijke.

35 Voorbeelden van alkali- en aardalkalimetaalcarbonaten zijn  $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ,  $\text{K}_2\text{CO}_3$ ,  $\text{NaHCO}_3$ ,  $\text{KHCO}_3$ ,  $\text{CaCO}_3$ .

Voorbeelden van alkali- en aardalkalimetaalsilicaten

1004792

zijn kwarts, zeolieten, lazuursteen, sepioliet, perliet, polykiezelzuur, talk, en orthosilicaten zoals glas, porcelein, alsmede kieselguhr en diatoméeënaarde.

Voorbeelden van alkali- en aardalkalimetaalzouten zijn  
5 onder andere  $KCl \cdot NaCl$ ,  $KCl \cdot MgCl \cdot 6H_2O$ ,  $KCl \cdot MgSO_4 \cdot 3H_2O$ .

Met meer voorkeur is de vulstof gekozen uit talk, kalk diatoméeënaarde of een zeoliet. Met de meeste voorkeur wordt als vulstof kalk of diatoméeënaarde gebruikt.

In het geval van kalk wordt in het bijzonder kalk gebruikt  
10 met de volgende eigenschappen: een soortelijk gewicht van 2,71 g/cm<sup>3</sup>, een hardheid (MOHS) van 3, en een oplosbaarheid van 0,0015g /100g water (T=20 °C). Voorts is de kleur van de kalk bij voorkeur zodanig, dat de zogenaamde Helligkeit Y-Wert 99,2 bedraagt.

15 In het geval van diatoméeënaarde wordt met voordeel een diatoméeënaarde gebruikt met een kleur volgens de Blue Light Reflectance Methode van 92-95, een soortelijk gewicht van 371 gram per liter en een pH (10% suspensie) van 10,0.

Het zal duidelijk zijn dat de hoeveelheid van de vulstof  
20 in het kaasdekmiddel volgens de uitvinding naar wens kan worden gekozen, afhankelijk van het beoogde resultaat van de toewijding.

De maximale hoeveelheid van de vulstof bedraagt met voordeel 2,5 gewichtsdelen per gewichtsdeel van de deklaagvormende stof op droge stof basis.

25 In het bijzonder bedraagt de hoeveelheid vulstof in het kaasdekmiddel op droge stof basis 15 - 75 gewichtsdelen en bij voorkeur 30 - 60 gewichtsdelen.

De korrelgrootte van de vulstof ligt bij voorkeur tussen 1 en 50 µm. Met voordeel bedraagt de  $D_{50}$  waarde maximaal 15 µm  
30 en in het bijzonder maximaal 6 µm. Met voordeel bedraagt de  $D_{90}$  waarde maximaal 30 µm en in het bijzonder maximaal 12 µm.  $D_{50}$ - en  $D_{90}$  waarden zijn waarden die aangeven dat 50 respec-  
tieveelijk 90 % van de deeltjes kleiner is dan de betreffende waarde.

35 Vulstoffen met grotere korrelgrootte kunnen indien gewenst eveneens worden gebruikt, bijvoorbeeld voor het bereiden van kazen met een zogenaamd ambachtelijk uiterlijk. Door toepassing

100479 -

van grotere korrelgrootte van de vulstof, dat wil zeggen groter dan 50  $\mu\text{m}$ , kan een grof korrelige structuur van de uiteindelijke deklaag worden verkregen.

De kaasdekmiddelen volgens de uitvinding kunnen afgezien 5 van de eerdergenoemde bestanddelen nog ander gangbare bestanddelen bevatten zoals weekmakers, verdikkingsmiddelen, conserveringsmiddelen, kleurstoffen, smaakstoffen etc.

De uitvinding verschaft voorts een kaas welke is voorzien van een kaasdekmiddel volgens de uitvinding.

10 Tenslotte verschaft de uitvinding een werkwijze voor het van een kaasdekmiddel voorzien van kaas, welke tenminste de stap omvat van het op een kaas aanbrengen van een kaasdekmiddel. Deze werkwijze wordt gekenmerkt doordat als kaasdekmiddel een kaasdekmiddel volgens de uitvinding wordt 15 gebruikt.

In het navolgende zal de uitvinding nader worden toegelicht aan de hand van een voorbeeld.

#### VOORBEELD

20 Een proefkaasdekmiddel werd bereid door 50 gewichtsdelen van een kaasdekmiddel zonder kleurstof (type Ceska; van CSK te Leeuwarden) met een schroefroerder (Merk: Heidolpf), of in een Nauta-menger, te mengen met 35 gewichtsdelen kalk (type Mikroneve van Industria Mineraria (IT)) en 15 gewichtsdelen 25 water. Na mengen werd annato of  $\beta$ -caroteen toegevoegd totdat de gewenste gele kleur werd verkregen. Het gevormde dekmiddel en het Ceska dekmiddel werden machinaal op pekeldroge 12 kg Goudse kazen aangebracht.

Door de toevoeging van kalk veranderde de waterdamp-30 doorlatendheid van de gevormde deklaag niet.

<u>Waterdampdoorlatendheid</u>	<u>g.mm/(m<sup>2</sup>.24h)</u>
Ceska zonder kalk	7,2
Ceska met kalk	7,4

35 De indroog van de van de proefdeklaag voorzien kazen werd gedurende de fabrieksopslag en de veredelingsopslag vergeleken met de indroog van de kazen die waren voorzien van de Ceska deklaag.

1004792

Indroogverschil tussen Ceska deklaag en proefdeklaag

Aantal dagen na pekelen

Mate van indroogen van kaas met  
proefdeklaag t.o.v. Ceska  
deklaag (%)

5	10	-0,1
	25	-0,2
	40	-0,2
	70	-0,3

10 Tussen de proefdeklaag en de Ceska deklaag was geen verschil bij machinaal aanbrengen van de kaasdekmiddelen. Op pekeldroge kaas werd zowel de proef- als de Ceska deklaag minder goed aangebracht. Bij de opvolgende bekledingsbehandelingen tijdens fabrieksopslag en veredelingsopslag bleek de kwaliteit 15 van het aanbringen van de proefdeklaag steeds beter. De hechting van beide deklagen was echter vergelijkbaar.

De kwaliteit van de kaaskorst met de proefdeklaag week niet af van die van de Ceska deklaag. "Open korst", of "Schimmelgroeи onder de korst" werden niet waargenomen. Het 20 gehalte aan verduurzamingsmiddel (natamycine) was in de proefdeklaag 50 % lager dan in de Ceskadeklaag.

Gebleken is dat zelfs wanneer in het proefdekmiddel geen verduurzamingsmiddel werd opgenomen er toch geen schimmelgroeи werd waargenomen.

25 De kazen met de proefdeklaag konden op jonge leeftijd binnen 24 h na aanbrengen van het dekmiddel worden gestapeld. De kazen plakten vergeleken met de kazen met de Ceska deklaag niet aan elkaar. Bij het afstapelen werd de deklaag niet beschadigd.

30 Een veel voorkomend probleem bij de Ceska deklaag is het aan de kaasplanken kleven van de kazen bij het keren van de kazen. Met de proefdeklaag werd dit verschijnsel niet waargenomen.

35 Van dezelfde lading werden kazen met de proefdeklaag 10 dagen na pekelen en op jonge leeftijd niet van een dekmiddel voorzien. De kazen werden alleen wekelijks gekeerd. De mate van indroogen was vergelijkbaar met de kazen met de proefdeklaag. De kazen die niet waren geplastificeerd vertoonden uiterlijk geen afwijkingen en schimmelgroeи werd niet waargenomen.

40

64792

C O N C L U S I E S

1. Kaasdekmiddel tenminste omvattende een vloeibaar dekmiddel, bestemd om op de buitenzijde van een kaas te worden aangebracht, **met het kenmerk**, dat het kaasdekmiddel een vulstof omvat.
2. Kaasdekmiddel volgens conclusie 1, **met het kenmerk**, dat de vulstof een inerte vulstof is, gekozen uit de groep van alkali- en aardalkalimetaal carbonaten, -silicaten, -zouten, of een mengsel van een of meer van de voorgaande.
3. Kaasdekmiddel volgens conclusie 1 of 2, **met het kenmerk**, dat de vulstof is gekozen uit talk, kalk, diatoméeënaarde of een zeoliet.
4. Kaasdekmiddel volgens conclusie 3, **met het kenmerk**, dat de vulstof kalk is.
- 20 5. Kaasdekmiddel volgens conclusie 3, **met het kenmerk**, dat de vulstof diatoméeënaarde is.
6. Kaasdekmiddel volgens een of meer van de voorgaande conclusies, **met het kenmerk**, dat de maximale hoeveelheid vulstof 25 in het kaasdekmiddel op droge stof basis bedraagt 2,5 gewichtsdelen per gewichtsdeel van een deklaagvormende stof.
7. Kaasdekmiddel volgens conclusie 6, **met het kenmerk**, dat de hoeveelheid vulstof in het kaasdekmiddel op droge stof basis 30 15 - 75 gewichtsdelen en bij voorkeur 30 - 60 gewichtsdelen bedraagt.
8. Kaas welke is voorzien van een kaasdekmiddel volgens een of meer van de voorgaande conclusies.
- 35 9. Werkwijze voor het van een kaasdekmiddel voorzien van kaas, welke tenminste de stap omvat van het op een kaas

104

aanbrengen van een kaasdekmiddel, **met het kenmerk**, dat als kaasdekmiddel een kaasdekmiddel volgens een of meer van de conclusies 1-7 wordt gebruikt.

100 2

**RAPPORT BETREFFENDE**  
**NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN INTERNATIONAAL TYPE**

IDENTIFIKATIE VAN DE NATIONALE AANVRAGE		Kenmerk van de aanvrager of van de gemachtigde 965011/RB/E1/kdu						
Nederlandse aanvrage nr. 1004792		Indieningsdatum 16 december 1996						
		Ingeroepen voorrangsdatum						
<b>Aanvrager (Naam)</b>  <b>CAMPINA MELKUNIE B.V.</b>								
<b>Datum van het verzoek voor een onderzoek van internationaal type</b>  ---		<b>Door de Instantie voor Internationaal Onderzoek (ISA) aan het verzoek voor een onderzoek van internationaal type toegekend nr.</b>  <b>SN 28921 NL</b>						
<b>I. CLASSIFICATIE VAN HET ONDERWERP</b> (bij toepassing van verschillende classificaties, alle classificatiesymbolen opgeven)								
Volgens de Internationale classificatie (IPC)  <b>Int.Cl.6: A 23 C 19/16</b>								
<b>II. ONDERZOCHE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;"></th> <th style="width: 70%;">Onderzochte minimum documentatie</th> </tr> <tr> <th style="width: 30%;">Classificatiesysteem</th> <th style="width: 70%;">Classificatiesymbolen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 30%;">Int.Cl.6:</td> <td style="width: 70;"><b>A 23 C</b></td> </tr> </tbody> </table>				Onderzochte minimum documentatie	Classificatiesysteem	Classificatiesymbolen	Int.Cl.6:	<b>A 23 C</b>
	Onderzochte minimum documentatie							
Classificatiesysteem	Classificatiesymbolen							
Int.Cl.6:	<b>A 23 C</b>							
Onderzochte andere documentatie dan de minimum documentatie voor zover dergelijke documenten in de onderzochte gebieden zijn opgenomen								
<b>III. <input type="checkbox"/> GEEN ONDERZOEK MOGELIJK VOOR BEPAALDE CONCLUSIES</b> (opmerkingen op aanvullingsblad)								
<b>IV. <input type="checkbox"/> GEBREK AAN EENHEID VAN UITVINDING</b> (opmerkingen op aanvullingsblad)								

105

A. CLASSIFICATIE VAN HET ONDERWERP  
IPC 6 A23C19/16

Volgens de Internationale Classificatie van octrooien (IPC) of zowel volgens de nationale classificatie als volgens de IPC.

B. ONDERZOCHE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK

Onderzochte minumum documentatie (classificatie gevolgd door classificatiesymbolen)  
IPC 6 A23C

Onderzochte andere documentatie dan de minumum documentatie, voor dergelijke documenten, voor zover dergelijke documenten in de onderzochte gebieden zijn opgenomen

Tijdens het internationaal nieuwheidsonderzoek geraadpleegde elektronische gegevensbestanden (naam van de gegevensbestanden en, waar uitvoerbaar, gebruikte trefwoorden)

C. VAN BELANG GEACHTE DOCUMENTEN

Categorie *	Geciteerde documenten, eventueel met aanduiding van speciaal van belang zijnde passages	Van belang voor conclusie nr.
X	DE 11 37 934 B (W. KLING) 11 Oktober 1962 zie kolom 2, regel 33 - kolom 3, regel 7; conclusie 1; voorbeeld ---	1-4,6-9
X	DE 11 71 716 B (W. KLING) 4 Oktober 1964 zie conclusies 1,3; voorbeelden 1,2 ---	1-4,6-9
X	GB 761 856 A (MOS WIN CHEMICAL LABORATORY) 21 November 1956 zie bladzijde 3, regel 112 - regel 120 zie bladzijde 1, regel 13; conclusie 1 ---	1-3,6,8, 9
X	GB 875 352 A (SOCIÉTÉ DES USINES CHIMIQUES RHONE-POULENC) 16 Augustus 1961 zie bladzijde 2, regel 21 - regel 25; conclusies 1,7,8 ---	1-3,6,8, 9
		-/-

Verdere documenten worden vermeld in het vervolg van vak C.

Lid(en) van dezelfde octrooifamilie zijn vermeld in een bijlage

* Speciale categorieën van aangehaalde documenten	
*'A' document dat de algemene stand van de techniek weergeeft, maar niet beschouwd wordt als zijnde van bijzonder belang	T* later document, gepubliceerd na de datum van indiening of datum van voorrang en niet in strijd met de aanvraag, maar aangehaald ter verduidelijking van het principe of de theorie die aan de uitvinding ten grondslag ligt
*'E' eerder document, maar gepubliceerd op de datum van indiening of daarna	*'X' document van bijzonder belang; de uitvinding waarvoor utsluitende rechten worden aangevraagd kan niet als nieuw worden beschouwd of kan niet worden beschouwd op inventiviteit te beruken
*'L' document dat het beroep op een recht van voorrang aan twijfel onderhevig maakt of dat aangehaald wordt om de publicatiедatum van een andere aanhaling vast te stellen of om een andere reden zoals aangegeven	*'Y' document van bijzonder belang; de uitvinding waarvoor utsluitende rechten worden aangevraagd kan niet worden beschouwd als inventief wanneer het document beschouwd wordt in combinatie met één of meerdere soortgelijke documenten, en deze combinatie voor een deskundige voor de hand ligt
*'O' document dat betrekking heeft op een mondelijke uiteenzetting, een gebruik, een tentoonstelling of een ander middel	*'&' document dat deel uitmaakt van dezelfde octrooifamilie
*'P' document gepubliceerd voor de datum van indiening maar na de ingeraden datum van voorrang	

1

Datum waarop het nieuwheidsonderzoek van internationaal type werd voltooid  24 Juli 1997	Verzenddatum van het rapport van het nieuwheidsonderzoek van internationaal type
Naam en adres van de instantie  European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk Tel. (+ 31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl, Fax: (+ 31-70) 340-3016	De bevoegde ambtenaar  Desmedt, G

## C.(Vervolg). VAN BELANG GEACHTE DOCUMENTEN

Categorie *	Geciteerde documenten, eventueel met aanduiding van speciaal van belang zijnde passages	Van belang voor conclusie nr.
X	DATABASE WPI Section Ch, Week 7614 Derwent Publications Ltd., London, GB; Class A17, AN 76-25964X XP002036025 & SU 477 716 A (N-CAUCAS BUTTER CHE) , 5 Augustus 1975 zie samenvatting ---	1-4,6,8, 9
X	NL 59 528 C (G. FRIEDEL) 15 Januari 1947 zie bladzijde 2, regel 35 - regel 53; conclusies 1,2 ---	1-5,8,9
X	DE 931 327 C (OSTRA-CHEMIE) 4 Augustus 1955 zie conclusies 1,2; voorbeeld 2 ---	1,2,8,9
X	CHEMICAL ABSTRACTS, vol. 67, no. 15, 9 Oktober 1967 Columbus, Ohio, US; abstract no. 72558, P. D'YACHENKO: "Properties of alginate-casein films" XP002036023 zie samenvatting & MOLOCHN. PROM-ST , deel 28, nr. 6, 1967, bladzijden 28-30, ---	1,6-9
X	DATABASE FSTA INTERNATIONAL FOOD INFORMATION SERVICE (IFIS), FRANFURT/MAIN, DE 78-3-07-p1047, A. ZAKHARCHENKO: "Rheological characteristics of polymer/paraffin coatings for cheeses" XP002036024 zie samenvatting & TRUDY, 1974, -----	1,8,9

In het rapport genoemd octrooigeschrift	Datum van publicatie	Overeenkomend(e) geschrift(en)	Datum van publicatie
DE 1137934 B		GEEN	
DE 1171716 B		GEEN	
GB 761856 A		GEEN	
GB 875352 A		GEEN	
NL 59528 C		GEEN	
DE 931327 C		GEEN	